

Commande à expédier ou à livrer à :

nom et prénom

n°..... rue.....

code postal ville

tél. fixe tél. portable.....

e-mail

Livraison prévue le

adresse de facturation (si différente)

règlement

Par chèque n° :

à l'ordre de Jos. STRAUB Fils Domaine de la Tour

Par virement bancaire

A le

Signature

vosre correspondance

(changement d'adresse, suggestions, commentaires, conseils pour la livraison)

Notez ci-dessous l'adresse d'amis amateurs de vins d'Alsace. Ils recevront notre plaquette.

à retourner à :

VINS D'ALSACE

Jean-François et Jean-Sébastien STRAUB

Domaine de la Tour

35, route des Vins

F - 67650 Blienschwiller

les vins d'Alsace et la gastronomie

riesling

Sec, racé, délicatement fruité, offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances parfois minérales ou florales. Ce vin gastronomique par excellence est incomparable avec les poissons, les crustacés, les fruits de mer, les viandes blanches et bien sûr la choucroute.

muscat d'alsace

Au fruité inimitable, se distingue des muscats doux méridionaux par son caractère sec. Il donne la délicieuse sensation de croquer des raisins frais et agrémentera avec talent apéritifs, réceptions et aussi les asperges.

gewurztraminer

Corsé et charpenté, développe de riches arômes de fruits, de fleurs ou d'épices. Puissant et séducteur, parfois légèrement moelleux, il est parfait en apéritif, avec les cuisines exotiques, les fromages corsés et les desserts.

pinot gris

Développe une opulence et saveur caractéristiques. Charpenté, rond et long en bouche, il présente des arômes complexes de sous-bois, parfois légèrement fumés. Il est excellent avec le foie gras, le gibier, les viandes blanches, les rôtis et les abats (foie, rognons).

pinot noir

Seul cépage en Alsace à produire un vin rouge ou rosé dont le fruité typique évoque la cerise. Il déploie toute son originalité avec les viandes rouges, gibiers, charcuteries, fromage de chèvre ou gruyère.

klevner - pinot blanc

Tendre et délicat, allie fraîcheur et souplesse pour représenter un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace. Il s'accorde avec la plupart des mets (fruits de mer, buffet campagnard...)

sylvaner

Remarquablement frais et léger, avec un fruité discret. Agréable et désaltérant, il accompagne avec bonheur les fruits de mer, les poissons et les charcuteries.

crémant d'alsace

Fleur des grandes occasions, il allie une grande délicatesse à une fine mousse dentelle. Brut: à servir en apéritif ou dessert.

grand cru winzenberg : riesling

Développe un caractère floral d'une grande finesse. Vin bien typé et d'excellente garde.

grand cru frankstein : gewurztraminer et pinot gris

Vins délicats, racés et riches en arômes.

vendanges tardives : gewurztraminer, pinot gris et riesling

Ils proviennent des cépages les plus nobles récoltés en surmaturité généralement plusieurs semaines après les vendanges officielles. À l'identité du cépage et à son caractère aromatique s'ajoute la puissance due au phénomène de concentration.

vins d'exception : sylvaner

Avec sa robe dorée, ce précieux nectar a un nez miellé. La bouche se montre d'une grande puissance avec encore des arômes de miel et de fruits jaunes, mais garde une très belle complexité sur toute sa longueur.

vin de glace : pinot gris - sélection de grains nobles

Une concentration exceptionnelle avec des notes inattendues de figes. Malgré son extraordinaire densité, il réussit l'amalgame de la finesse et de la puissance.

à servir avec les meilleurs mets...

Sur la route des vins d'Alsace

Jean-François et Jean-Sébastien Straub

prénoms de rigueur

vignerons-récoltants

DOMAINE
DE LA TOUR



Jos. Straub fils

Vous proposent leurs

VINS FINS

GRANDS CRUS

VENDANGES TARDIVES

SÉLECTIONS DE GRAINS NOBLES

VINS DE GLACE

CRÉMANTS

EAUX-DE-VIE

CHAMBRES D'HÔTES

GÎTE RURAL



35, route des Vins

F - 67650 Blienschwiller

Tél. 07 66 59 02 00 - 03 88 92 48 72

www.vins-straub.fr - info@vins-straub.fr

Si vous voulez faire plaisir à des parents, amis ou clients, offrez-leur un coffret assorti.

Nous sommes spécialisés dans les cadeaux d'affaires.

Colis sélectionné

Livrés TTC Franco domicile à partir de 36 bouteilles

Colis de la tour

- 2 riesling** 2017 Vieilles Vignes
- 2 crémant** cuvée Tentation Guide Hachette ★
- 2 pinot noir** 2023 Vieilles Vignes
- 2 pinot gris** 2022 Vieilles Vignes
- 2 gewurztraminer** 2022 cuvée Clin d'Œil
- 2 gewurztraminer** 2015 Vendanges Tardives

les 12 bouteilles **134 euros**

HORAIRE D'OUVERTURE :

Tous les jours de 9 h à 11 h 30 et de 14 h à 18 h
Dimanche et jours fériés sur rendez-vous

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Supplément de 20 € ou 10 € en relais colis UPS pour les expéditions de moins de 36 bouteilles. Nos factures sont payables à la commande net et sans escompte.

Expédition ou livraison par carton de 6 ou 12 bouteilles. Assemblage des cépages au choix dans les cartons. Sauf contre-ordre de votre part nous nous réservons le droit de remplacer un vin épuisé par un autre de qualité équivalente.

Groupez vos commandes avec vos amis à une seule adresse pour bénéficier de frais de port moins élevés.

prix franco 2024/2025

vins fins AOC ALSACE (bouteille de 75 cl)	millésime	prix unitaire €
riesling Vieilles Vignes	2017	9,50
riesling Médaille d'Argent Colmar	2018	8,00
riesling Schieferberg Terroir de Schiste Médaille d'Or Colmar - Guide Hachette ★	2020	12,50
pinot gris	Demi-sec 2021	8,50
pinot gris Vieilles Vignes	Moelleux 2022	10,00
muscat Vieilles Vignes	Demi-sec 2022	8,50
gewurztraminer cuvée Prestige	Moelleux 2021	10,00
gewurztraminer cuvée Clin d'Œil	Moelleux 2022	11,00
klevner pinot blanc	Sec 2022	8,00
sylvaner	Sec 2022	7,00
sylvaner	100 cl Sec	7,50
edelszwicker	100 cl Sec	8,00
rosé	Sec 2022	8,00
pinot noir tradition	2017	7,00
pinot noir Vieilles Vignes	Sec 2023	10,00
la Barrique à Théo pinot noir	Sec 2022	16,00
pinot noir Cuvée Xavière - Médaille d'or Colmar 37,5cl	2017	6,50
GRANDS CRUS		
WINZENBERG riesling	Sec 2022	14,00
FRANKSTEIN pinot gris	2017	15,00
FRANKSTEIN gewurztraminer	2017	16,00
VENDANGES TARDIVES		
riesling	50 cl 2011	15,00
pinot gris Guide Hachette ★	50 cl 2020	16,00
gewurtztraminer	50 cl 2015	17,00
VINS DE GLACE		
pinot gris sélection de grains nobles	50 cl 2007	66,00
VINS D'EXCEPTION		
Curiosite d'Axel sylvaner	50 cl Doux 2022	12,00
CRÉMANT D'ALSACE BRUT		
crémant de la Tour Prestige - Guide Hachette ★		10,50
crémant cuvée Tentation - Guide Hachette ★		9,50
crémant rosé		10,50
crémant de la Tour Prestige	37,5 cl	7,00
crémant de la Tour Prestige	150 cl	24,00
ALCOOLS		
fine d'Alsace	50 cl	27,00
jus de raisin		5,50

Ce tarif annule le précédent.

bon de commande 2024/2025

quantité	AOC ALSACE (bouteille de 75 cl)	millésime	PU €	prix total €
	riesling Vieilles Vignes	2017	9,50	
	riesling Médaille d'Argent Colmar	2018	8,00	
	riesling schieferberg Terroir de Schiste Médaille d'Or Colmar - Guide Hachette ★	2020	12,50	
	pinot gris	Demi-sec 2021	8,50	
	pinot gris Vieilles Vignes	Moelleux 2022	10,00	
	muscat Vieilles Vignes	Demi-sec 2022	8,50	
	gewurztraminer cuvée Prestige	Moelleux 2021	10,00	
	gewurztraminer cuvée Clin d'Œil	Moelleux 2022	11,00	
	klevner pinot blanc	Sec 2022	8,00	
	sylvaner	Sec 2022	7,00	
	sylvaner	100 cl Sec	7,50	
	edelszwicker	100 cl Sec	8,00	
	rosé	Sec 2022	8,00	
	pinot noir tradition	2017	7,00	
	pinot noir Vieilles Vignes	Sec 2023	10,00	
	la barrique à Théo pinot noir	Sec 2022	16,00	
	pinot noir Cuvée Xavière - Médaille d'or Colmar 37,5cl	2017	6,50	
	GRANDS CRUS			
	WINZENBERG riesling	Sec 2022	14,00	
	FRANKSTEIN pinot gris	2017	15,00	
	FRANKSTEIN gewurztraminer	2017	16,00	
	VENDANGES TARDIVES			
	riesling	50 cl 2011	15,00	
	pinot gris Guide Hachette ★	50 cl 2020	16,00	
	gewurtztraminer	50 cl 2015	17,00	
	VINS DE GLACE			
	pinot gris sélection de grains nobles	50 cl 2007	66,00	
	VINS D'EXCEPTION			
	Curiosite d'Axel sylvaner	50 cl 2022	12,00	
	CRÉMANT D'ALSACE BRUT			
	crémant de la Tour Prestige - Guide Hachette ★		10,50	
	crémant cuvée Tentation - Guide Hachette ★		9,50	
	crémant rosé		10,50	
	crémant de la Tour Prestige	37,5 cl	7,00	
	crémant de la Tour Prestige	150 cl	24,00	
	ALCOOLS			
	fine d'Alsace	50 cl	27,00	
	jus de raisin		5,50	
	Colis sélectionné de la Tour 12 bouteilles		134,00	

sous-total

Frais d'expédition (voir conditions)

montant total

TTC €

Merci de compléter au dos !

